

Lunch



Lunch Full Course

3,910円 (税込4,300円)

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

ランチ フルコース

パンと料理、紅茶のマリアージュをお楽しみいただけるコースです。

キーブレッドはお好きなだけお召し上がりください。

Bread ～当店を代表する5つのパンをお好きなだけ～

・バゲット ・カンパーニュ ・ライブレット ・ブリオッシュ ・大麦高加水パン

Spread & Oil ～詳しくは今月のジャーナルをご覧ください～

- ・ブリーチーズと野村農園よりタイムとオレンジのオイル ・米沢牛のパテ トマトのパウダー
- ・グラスフェッドホイップバター 山武の塩 ・ルバーブと紅玉のコンフィチュール
- ・山形よりナスのピューレ デュカカレースパイス ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Salad

・農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング

Soup

・グリーンピースの冷製ポタージュ

Dish

- ・自家製スモークサーモンとラディッシュのきび酢マリネ
素焚糖と塩でサーモンをマリネし、3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモン
- ・最上鶏むね肉のヴァプール バジルとアーモンドのオイルソース
ハーブの爽やかさとナッツのkokoroが共存したソース。ふっくら蒸しあげた銘柄鶏の旨みを引き立てる。
- ・金沢港よりスズキのポワレ 種子島産苦竹のブイヨン仕立て
種子島の旬の味覚とふっくら香ばしいスズキのハーモニー。
- ・温野菜と半熟玉子の巣ごもり風 トマトのクーリ
トマトソースに隠れた半熟玉子を崩して召し上がれ。フランボワーズヴィネガーの甘酸っぱい香りもアクセント
- ・米沢牛のボロネーゼとラクレットチーズトースト
香味野菜と赤ワインで米沢牛のひき肉を煮込んだ。チーズトーストにのせて召し上がれ。

Dessert

・本日のデザート

Drink

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

Lunch Course 3,455円 (税込3,800円)

ランチコース

Lunch Full Set 2,728円 (税込3,000円)

ランチフルセット

Lunch Set 2,273円 (税込2,500円)

ランチセット

パンとスプレッド、サラダ、スープ、
前菜5皿中2皿をセレクト、デザート、ドリンク。

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜5皿中3皿。

パンとスプレッド、サラダ、スープ、
前菜5皿中2皿をセレクト。

各メニューの料理内容はランチフルコースと同じ。前菜の皿数とデザート・ドリンクの有無の違いになります。

表記は全て税込価格です。